SP158
Produktespezifikation
Fromacol glutenfrei

Beschreibung

Fromacol glutenfrei ist ein essbarer Klebstoff (geprüft von Bio-Suisse) zum Anbringen von Käselaib-Etiketten auf «Knospe-Käse».

Zusammensetzung:

Wasser, Pflanzenmehl, Geliermittel E440, Hilfsstoff E270

Chemisch/Physikalische Sollwerte

Parameter:		Methode:
Festkörpergehalt:	7.0 - 7.4 %	Infrarottrockner
Aussehen:	hellbraun, trüb	visuell

Unter dem Vorbehalt sachgemässer Anwendung werden die behandelten Käse nicht unzulässig mit Fremdstoffen belastet oder durch Fremdgeruch/-geschmack beeinträchtigt.

Mikrobiologische Kontaminationen

Enterobacteriaceae	< 10 / g
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g

Physikalische Kontaminationen

Das Produkt ist frei von Fremdkörpern, die eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit darstellen könnten. Die Abwesenheit von Fremdkörpern wird von dem HACCP-System kontrolliert.

Chemische Kontaminationen

Das Risiko von chemischen Verunreinigungen wird von dem HACCP-System kontrolliert.

Gesetzgebung

Fromacol entspricht der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung (LMG, SR 817.0 Art. 5 Bst_a und LGV, SR 817.02 Art. 33).

Angaben zur Gentechnik

Dieses Produkt und seine Zutaten oder Zusatzstoffe wurden nicht mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Allergene:

Das Produkt enthält keine bekannten Allergene.

Hinweis:

Es sind auf Etiketten keine weiteren Hinweise bezüglich Verzehr nötig.

Haltbarkeit

Die Qualität von Fromacol glutenfrei wird bis 1 Monat nach Herstellungsdatum gewährleistet, vorausgesetzt es wird bei Temperaturen zwischen 2° und 8°C und in der Originalverpackung aufbewahrt.
Fromacol kann zur Haltbarkeitsverlängerung auch sehr kühl bei 1-2°C gelagert werden.

foodtech ag
Wermatswilerstrasse 8
CH-8610 Uster
Tel.: +41 44 99 444 88
Fax: +41 44 99 444 89
E-mail: office@foodtech.ch